

**PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK *FRENCH SERVICE*
SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS X
JURUSAN JASA BOGA SMK N 1 KALASAN**

SKRIPSI



**Disusun oleh :
Nurul Hasbiana
NIM 09511242007**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
JUNI 2012**

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri.

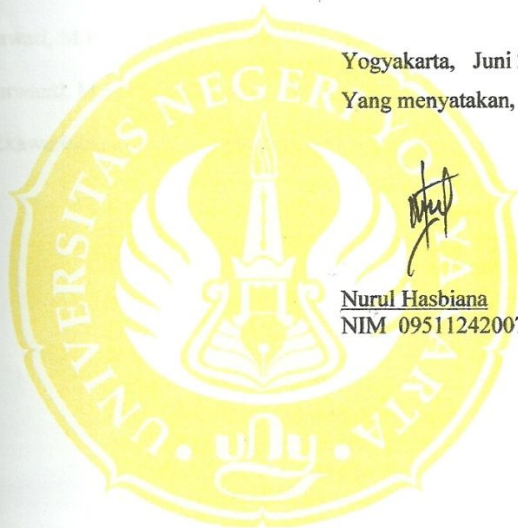
Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Tanda tangan dosen penguji yang tertera dalam halaman pengesahan adalah asli.

Jika tidak asli, saya siap menerima sanksi ditunda yudisium pada periode berikutnya.

Yogyakarta, Juni 2012

Yang menyatakan,

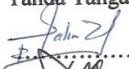

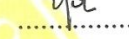


Nurul Hasbiana
NIM 09511242007

PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Komik *French Service* Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas X Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan” yang disusun oleh Nurul Hasbiana, NIM 09511242007 ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 27 Juni 2012 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Fitri Rahmawati, M.P	Ketua Penguji		27/06/12
Sutriyati Purwanti, M.Si	Sekretaris Penguji		27/06/12
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd	Penguji Utama		27/06/12

Yogyakarta, Juli 2012

Fakultas Teknik

Dekan,

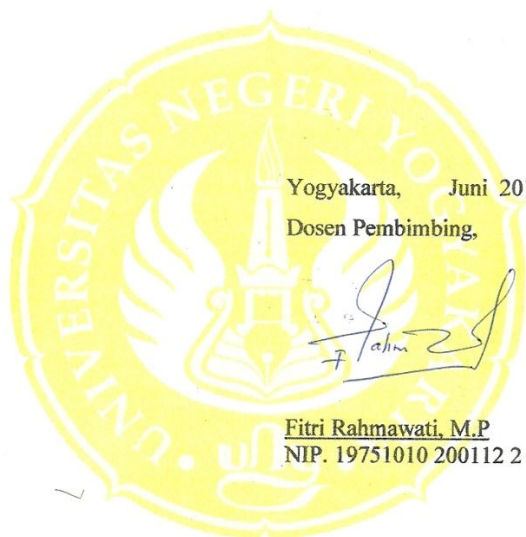


Dr. Moch. Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul “Pengembangan Media Komik *French Service* Sebagai Sumber Belajar Siswa Kelas X Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan” yang disusun oleh Nurul Hasbiana, NIM 09511242007 ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, Juni 2012
Dosen Pembimbing,

Fitri Rahmawati, M.P
NIP. 19751010 200112 2 002

MOTTO

Setiap orang seharusnya melakukan 2 hal dengan sungguh-sungguh:

1. Mengerjakan hal yang sangat dia suka
2. Mengerjakan hal yang sangat dia benci

PERSEMBAHAN

Kupersembahkan karya sederhana ini untuk Bapak, Ibu dan adik-adik yang telah memberi warna dalam hidupku.

Terima kasih buat Sabaku No Gaara (NanDesign) yang membantu membuatkan sketsa dan memberikan saran.

Terima kasih dan rasa hormatku pada almamater Universitas Negeri Yogyakarta atas ajaran dan bimbingan yang sangat berharga.

**PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK *FRENCH SERVICE*
SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS X JURUSAN JASA BOGA
SMK N 1 KALASAN**

09511242007

ABSTRAK

Service 1 *French*
. 1 2 *French Service*
1
. *research and development*
. . . 10 2011 2012.
. 33 1
. *French Service.*
.
. *expert judgement*
. *product moment* 17
. 15 2
. *alpha cronbarch* 0 823
. 1 *French Service*
. *French Service*
. *French*
Service , 2)
. *French Service* 86
.
French Service 75
. *French Service* 86
.
French Service 81
. *French Service*

KATA PENGANTAR

-
-
- “ *French Service* ”
- 1 ”.
-
-
1.
 -
 2.
 -
 3.
 -
 -
 4.
 -
 5.
 -
 6.
 -
 7.
 -

.....

.....

.....

.....

..... 2012

DAFTAR ISI

	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
BAB I PENDAHULUAN		
.	1
.	5
.	5
.	6
.	6
.	6
.	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA		
.	8
1.	8
2.	10
3.	10
.	11
.	13

1.	13
2.	15
3.	16
4.	19
5.	20
. <i>French Service</i>	24
1.	24
2.	25
3. <i>French Service</i>	25
4. <i>French Service</i>	26
	27
	30
BAB III METODE PENELITIAN		
	32
	32
	32
	32
	35
	40
	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
	43
1. <i>French Service</i>	43
	43
	45
	48
2.	52
	52
	54
	55
	55

.....	56
1. <i>French Service</i>	56
2.	60
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
.....	63
.....	64
.....	65
.....	69

DAFTAR TABEL

1.	36
2.		37
3.		38
4.		38
5.	41
6.	<i>French Service</i>	42
7.		.	<i>French Service</i>	45
8.		.	<i>French Service</i>	45
9.	53
10.	54
11.	54
12.	55

DAFTAR GAMBAR

1.	12
2.	14
3.	15
4.	32
5.	34
6.	<i>product moment</i>	39
7.	<i>Alpha cronbarch</i>	40
8.	41
9.	<i>French Service</i>	47
10.	<i>Scanning</i>	49
11.	49
12.	50
13.	50
14.	51
15.	52

DAFTAR LAMPIRAN

1.	69
2.	70
3.	71
4.	72
5.	74
6.	<i>french service</i> 102
7.	<i>french service</i> 103
8.	111
9.	114
10.	116
11.	124
12.	128
13.	130
14.	131
15.	139
16.	141
17.	142

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

1

. 1 *American service* 2
Russian Service 3 *French Service* 4 *English Service*, 5 *Buffet Service* . 6
Banquet service.

French Service
 1
 *French*
Service

 70.

 *French Service*

 *French*
Service

1

French Service chart

1

French Service

2011 2

dapat dibaca dimana saja”. Oleh karena itu media komik berpotensi

1

2010).

mudah dimengerti. “Aspek visual merupakan salah satu yang ditawarkan oleh
ik” (Hydansyah, 2010). Hal ini dimungkinkan karena komik memadukan

2011 . 2001 3) juga menyatakan bahwa “buku komik yang dipahami
sekali baca langsung dibuang”, p. 1
2010
1
1
French
Service
1
2011
2011

B. Identifikasi masalah

- 5

C. Batasan masalah

.....
..... *French service*
1

D. Rumusan Masalah

-
1. *French Service*
..... 1
.....
 2. *French Service*
..... 1

E. Tujuan Pengembangan

-
1. *French Service*
..... 1
 2. *French Service*
..... 1

F. Manfaat Pengembangan

-
1. *French Service*
.....
 2.
.....

3. *French Service*

G. Spesifikasi Produk

1. *French Service* .
2. 6 17 5 11 .
3. *full color* .

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Media Pembelajaran

... .. “medium” yang berarti “antara”.
... (2011:4), “media adalah sumber belajar atau wahana fisik yang
...
siswa untuk belajar”. ... 2007 ...
...
...
...
... *software* ...
hardware ...
...
...
... 2009 ...
...
...
...

1. Jenis-Jenis Media Pembelajaran

... 2011 29 ...
... 4 ...

1.
-
-
2.
-
3.
-
-
4.
-
-

. 2005 2009

1.
-
2.
-
3.
-
4.
-
5.
-
-
-

2. Manfaat Media Pembelajaran

1985 2011

3. Fungsi Media Pembelajaran

2007 “ ”

 1982 2011 16 . . 4

1.
 2.
 3.
 4.
- 2003 2009
1.
 2.
 3.
 4.
 5.
 6.
 7.
 8.

B. Sumber Belajar

Association for Education Communication Technology

2007) menyatakan pengertian sumber belajar adalah “berbagai sumber baik itu

.

.

.”

1 . 2 . 3 4 . .

. . 5 . . 6 . .

... 2007 ...

... 2 ...

1. ...

...

...

2. ...

...

...

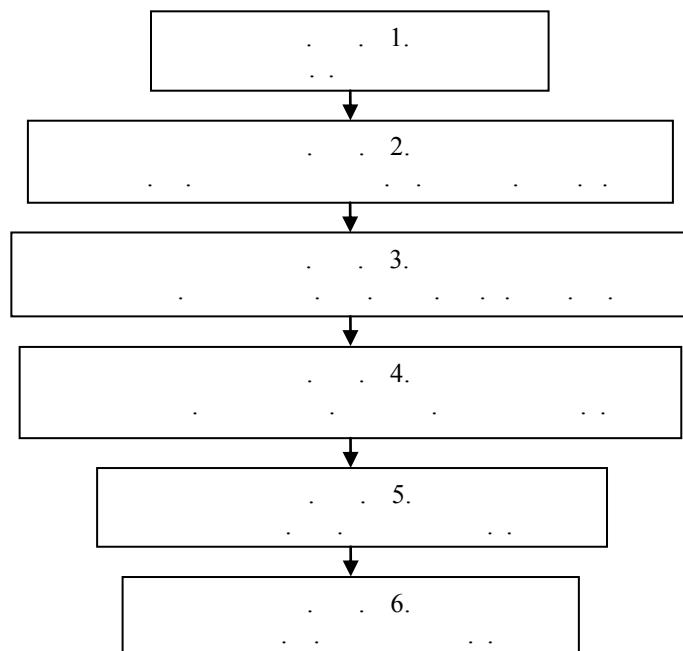
...

...

...

...

...



... 1. ...

... 2009 ...

C. Komik

McCloud (2008: 9) “komik adalah gambar . . .

.
gapan estetis dari pembacanya”. 2002

“
”

.
.
.

.
.

1. Aliran Komik

.
(*comics*) *manga*

a. Komik aliran amerika

.
2010

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.



2.
1.

b. Komik Aliran Jepang

- 2010

1.
2.
3.
4.
5.
6.

4.

5. *Closure*

2001

67), “... *closure*

tersebut dan menyusun realita yang utuh dan ajeg dalam pikiran”.

6.

7.

2001 71

3. Bahan dan Peralatan Pembuatan Komik

.

2011

1. .

..... 80 ..

100

2.

• • • • •

* * *

• • •

3. .

• • • • •

4. . .

• • • • • • • • • •

5. White Out

• • • • •

• • • • •

.

* * *

• • • • •

2011

• • • • •

1. *Pen*

.

.

. .

2. *Brush Pen/Fude Pen*

Technical pen

. *technical pen.*

. .

3.

.

. *waterproof.*

4.

.

.

5. *Technical pen*

Technical Pen

. 005 01 02 03 .

6.

.

.

.

7.

.

8. *Scanner*

.

9. *Software*

. . . .

.

.

10. *Digitizer*

.

11. *Printer*

.

4. Langkah Pembuatan Komik

.

.

.

1. . . .

.

.

2. . . .

.

.

3. . . .

.

.

. . . .

4.
.
5.
. 3
.
.
6.
.
.

5. Komik Sebagai Media dan Sumber Belajar

.

.

.

.

.

“

.

.

sebuah komik” 2009

.

.

21

.....

.....

1.

..... 2010

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.

.....

.....

Menurut Anonim (2012) ”

.....

.....

..... yang berbeda pula”.

3.

.....

.....

4.

.....

.....

5. . .

• • • • • • • • • • •

• • • • •

• • • •

6. Layout

* * * * *

• • • • •

• • • • •

• • • • •

• • • • •

2011 90

* * *

• • • • •

2010

* * *

* * *

* * *

* * *

* * *

* *

• • •

1.

• • • • •

2.

• • • • •

• •

3.

* * * *

• • • • • • •

2011 175

1.
2.

D. French Service

1. Pengertian

French Service . . . Gueridon Service

“ —

Chef de Rang captain . . . Commis de Rang waiter . . .

gueridon . . . ” . . .

2004 . . . 2003 “ *ueridon Service is service involving a chef who is assisted by a waiter. There must be complete liaison and teamwork between them and every member of the team*” 2005

284 *French Service . . .*

. silver plate Silver platter
 rechaud
 gueridon

 French Service gueridon
 service
 (gueridon)

2. Peralatan yang Digunakan Dalam *French Service*

. French Service

 Gueridon/trolley
 French Service

1. *Cooking and serving Cutlery*, dinner fork, dinner knife, dessert fork, dessert knife Carving knife, carving fork,
2. *Cooking and serving equipment* Fuel, Lighter, Burner, Trolley, bowls, dinner plate, dessert plate, .
3. *Linen* table cloth, molton, napkin, waiter cloth .

3. Kelebihan dan Kekurangan *French Service*

-
 French Service
 1.
 2.
 3.

.

1. . .

2.

3.

4.

5.

4. Prosedur Pelayanan *French Service*

. . . *French Service*

American Service. 2005 284

.

. *French Service* . . .

2

3. *Captain (chef de rang)*

..

. . . .

.

.

.

. . . .

.

.

4. *Commis de rang*

.. . . . *chef de rang*

78.35 4 400

2 65

Ma'arif Salam.

F. Kerangka Berfikir

yaitu “ *French Service* ”

Siswa Kelas XI Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan”.

French Service 1

1

French Service

1

4

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

... .. *research and development*
dan Pengembangan). “*Research and development*
... ..
... .. tanggung jawabkan” (Nana 2009 164 .

B. Waktu dan Tempat Penelitian

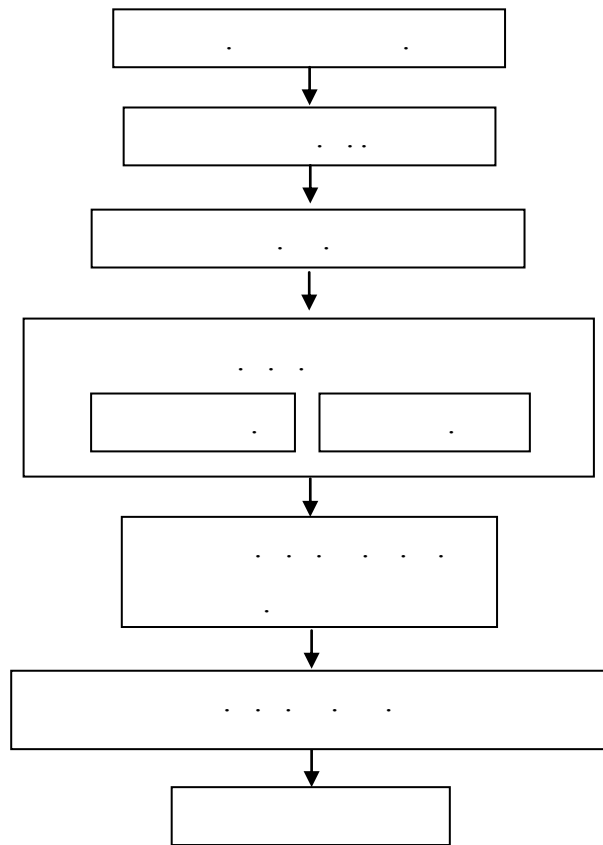
... .. 10
2011 2012.
... ..
... .. 1

C. Subyek dan Obyek Penelitian

... .. 33
... .. 1 *French service*
... ..

D. Prosedur Penelitian

... ..
... .. *French service*
... .. *Research and Development*
... .. 1989 2009 169
... ..



... 5. ...

1. . .

... ..
 ... *French service* . . . 1 . . .

 ... *French service.*

. 30 100
 . . . 1 5
 33
 7
 . . 10

 6.
 33 1
 *French*
service

 7.

E. Instrumen Penelitian

.

..... i

.....

1. Kisi-kisi instrumen observasi

.....

..... 1

.....

1.

No.	Media Pembelajaran	Ada	Tidak	Keterangan
1.				
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.				
8.			
9.			
10.			
11.			
12.				
13.				
14.				
15.				
16.			

2. Kisi-kisi instrumen wawancara

.....

.....

.....

1.
French service
2.
3.
4.
5.
6. *French service*
7.

3. Instrumen Uji Kelayakan Untuk Ahli Media Pembelajaran

.

No	Aspek	Indikator	Σ Butir
1.			1 1 1 2 1 2 1
2.			1 1
3.			2 1 2
4.			1 1 1 1
			20

4. Instrumen Uji Kelayakan untuk Ahli Materi

.....
..... 3

3.

No	Aspek	Indikator	Σ Butir
1.			1 1 1 2 1 2 1 1 1 2
2.			2 1 1 1 1 1
			20

..... 2011 175

5. Instrumen untuk Siswa

.....
4

4.

			Σ Butir
1.			1 1 1 2 2 1 2
2.			1 2
3.			2 2
			17

..... 2011 178

2010: 211) “

”

expert judgement

product moment

$$r_{xy} = \frac{\sum xy}{\sqrt{\sum x^2 \sum y^2}}$$

6.

Product moment

17

software SPSS 17 for windows

3

7

15

“Reliabilitas menunjuk pada satu pengertian bahwa sesuatu tersebut sudah baik” (Arikunto, 2010: 221).

alpha cronbarch

alpha cronbarch

$$r_i = \frac{k}{(k-1)} \left\{ 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_t^2} \right\}$$

7. *alpha cronbarch*

Menurut Burhan, dkk (2009:354) “untuk

paling tidak mencapai 0.60”.

SPSS 17 for windows . 0 823

F. Metode Pengumpulan Data

1

5.

No.	Metode Pengumpulan Data	Instrumen Penelitian
1.		
2.		
3.		

G. Metode Analisis Data

French service . . . 2007 29

French service

2007 176

$$\frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor ideal}} \times 100$$

8.

6. *French service*

76 100	4	
56 75	3	
40 55	2	
0 39	1	

1996 244

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Pengembangan Komik *French Service*

French Service

a. Analisis kebutuhan

b. Perencanaan pengembangan produk

French Service

1. *French Service*

French Service

1

7.

French Service

No	Judul Buku	Pengarang	Tahun terbit	Penerbit	Kota terbit
1.			2005		
2.	<i>Restaurant service basic</i>	<i>Sondra J. Dahmer Kurt W. Kahl</i>	2009		
3.	<i>F & B Service Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelola Restoran</i>		2002		
4.	<i>Professional Table Service</i>		1991		
5.	<i>Restoran</i>		2008		

8.

French Service

No	Judul artikel	Pengarang	Tahun	Alamat web	Tgl. akses
1.	<i>Provide a silver service</i>	(Tourism, Hospitality and Sport Education and Training Authority)	2003	13	27 09 2012
2.	<i>Tourism, Hospitality & Events Training Package Provide Gueridon Service</i>	(Tourism, Hospitality and Sport Education and Training Authority)		26	27 09 2012
3.				0751 050260 . 2.	27 09 2012

2.

3.

.

.

. . .



. . . 9. . . . *French Service*

.

. 5 . . . 2 .

.

. *French Service*

. . . 0

. *French Service* .

.

.

.

. . . 1

. *French Service*

.

. . .

. . . 2

.

French Service *equipment,*
utensils, cutleries
. *table setting.*

. . . 3

. 3 *French*
Service *French Service* . . .
greeting the guest *farewell the guest.*

. . . 4

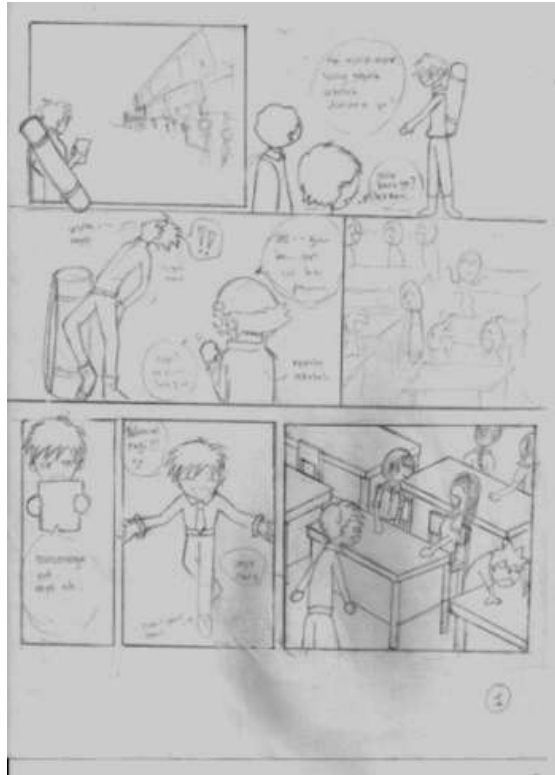
. *French Service.*
.
.

c. Pengembangan produk

. . . *French Service*
.
.

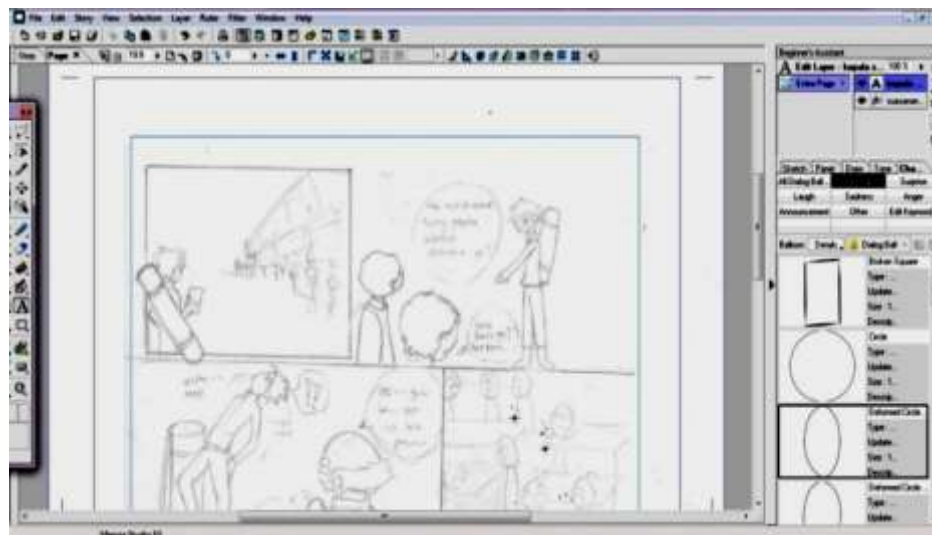
1. . .

. *scanner*
.



10. Scanning

4.



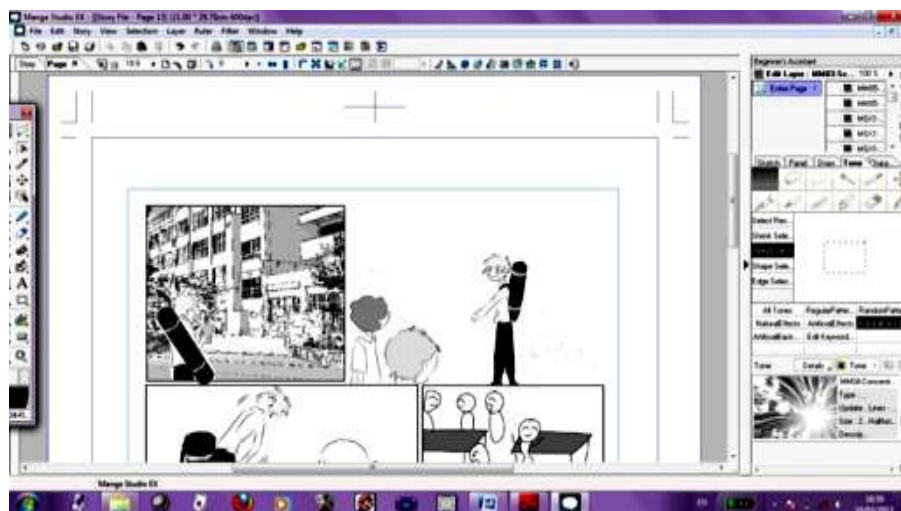
11.

4



12.

tone. Tone



13.

Tone



14.

2. *French Service*

70

6 11 17

grayscale

12 14

layout



. . 15. . . .

2. Penilaian kelayakan Produk

.

French Service

1

.

a. Validasi ahli media dan ahli materi (*expert judgement*)

.

.

French Service 1 2

.

.

1.

.

9.

No	Aspek	Skor Validator	Skor yg Diharapkan	(%)	Kategori
1	3 4	4	85
2	3 5	4	87
3	3 4	4	85
4	3 5	4	87
	Rata-rata	3,45	4	86	Sangat Layak

.

. 87

. 86

.

.

French Service .

.

.

.

.

. 3

2.

. 2

. 1

. *French Service* .

.

10.

No	Aspek	Validator		Skor diharapkan	Persentase (%)		Rata-rata (%)	Kategori
		1	2		1	2		
1		3	3	4	75	75	75	
2		3	3	4	75	75	75	
	Rerata	3	3	4	75	75	75	Layak

French Service

French Service

b. Uji coba lapangan awal dan revisi produk

10

11.

No	Aspek	Skor Rerata Ujicoba	Skor yg Diharapkan	(%)	Kategori
1		3 3	4	83	
2		3 6	4	91	
3		3 4	4	86	
	Rata-rata	3,5	4	86	Sangat Layak

91

86

c. Uji coba lapangan

33

1

12.

No	Indikator	Rerata skor	Skor yang diharapkan	(%)	Kategori
1		3 1	4	77	
2		3 4	4	86	
3		3 3	4	82	
Rerata		3,3	4	81	

86

d. Penyempurnaan produk akhir

1. Pengembangan Komik *French Service*

56

58

.....
.....	<i>grayscale</i>
.....
<i>French Service.</i>
.....
.....
.....	1
.....	1
.....	2011
.....
.....
.....
.....
.....
.....
<i>French Service.</i>
2010
.....
.....	<i>French Service</i>
.....	terkesan santai
.....
.....
.....

12 14

2. Penilaian Kelayakan Produk

(expert judgement).

1

87

85

86

French Service

3

2

75

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

-
-
1. *French Service*
-
- *French Service*
-
- *French Service*
-
2.
- *French Service* 86
-
- *French Service* 75
-
- *French Service* 86
- *French*
- Service* 81

B. Saran

-
-
1.
 2.
 3.
-
-

DAFTAR PUSTAKA

- . . . 2009 . *Komik Sebagai Sumber Belajar*. . .
 13
 21 . . . 2012 18.59
- 2008 . *Konsep Sumber Belajar*.
 2008 01 12 1
 . . . 2012 21.05
- . 2003 . *Unsur-unsur komik*. 1 2003 1 2003
 42499113 876 2. 16 . . . 2012
 18.03
- 2010 . *Dasar-dasar typografi*. 128
 27
 2011 20.30
- 2012 *Unsur Visual Komik*.
 2012 04 27
 2012 20.35
- .. 2011 . *Komik Sebagai Media Pembelajaran*.
 2011 03
 4 2011 23.02
- 2011 . *Pengembangan Media Pembelajaran Komik
 Kimia Untuk SMA-MA Kelas Xi Semester Gasal Dengan Materi
 Keseimbangan Kimia* 5994
 4 2011 22.01
- 2011
- 2011 . *Media pembelajaran*.
- 2009
- 2009 . *Pengenalan Media Pembelajaran*.
 20 2.
 27 2012 20.00
- 2011 . *Pengembangan Komik Pengukuran Dasar Untuk
 Meningkatkan Prestasi Siswa Smk Ma'arif Salam*.

2007). *Pengembangan Perpustakaan Sekolah Sebagai Sumber Belajar*. 1 1 2007

1978 9548. 01 . .

. 21 . . 2012 18.56

. 1981 . *Educating All Handicapped Children*.

339

339 . 26 9 8

6

4

9

7 9 8

0

6

2012 14.13

. 2010 . *Komik Sebagai Media Komunikasi Pembelajaran*.

8

2010 19.55

. 2011 . *Pengembangan Media Pembelajaran Geografi Berbentuk Komik untuk Siswa SMA dengan Materi Lingkungan Hidup dan Pembangunan Berkelanjutan*. 4276

. 17 2011 11.34

. 2010 . *Penerapan Belajar Ala Komik Sebagai Media Peningkatan Mutu Pendidikan di Indonesia*.

. 10 2010

20.35

. 2007 . *Landasan Konseptual Media Pembelajaran*.

194704

171973032

1

2012 20.43

. 2009 . *Media Pembelajaran*.

2009 12 18

24

2011 22.02

. 2008 . *Komik Dipandang Sebelah Mata*.

2008 05 29 10060462

11

2011 19.45

. 2002 . *Skenario dan Struktur Panel Gambar Pada Komik Si Buta Dari Goa Hantu*.

2 2002

478

21

2012 17.45

- 2005 . *Restoran dan Segala Permasalahannya*.
- 2001 . *Understanding Comics*.
-
- 2008 . *Reinverting Comics*.
- 2004 . *Perlunya Standar Ruang Lingkup Dan Permasalahan Pelayanan Sebuah Restoran Hotel*.
- 123456789 1840 1
- 3. 4 2011 22.42
- 2009 . *Metode Penelitian Pendidikan*.
- 2010 . *Perbedaan kartun Amerika dan Jepang*.
- 2010 10
- 27 2012 23.00
- 2008 . *Restoran*.
- 2010 . *Komik Sebagai Media Pembelajaran*.
- 2010 07 05
- 21 2012 22.02
- 2007 . *Peralatan Untuk Membuat Komik*.
- 6
- 1 22 2011 17.50
- 2007 . *Statistika Untuk Penelitian*.
-
- *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D*.
- 1996 . *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*.
-
- 2010 . *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*.
- 2009 . *Fungsi Media Pendidikan*.
- 2009 08 1 2012

.. 2003 . *Provide Silver Service.* 13
2012 20.00 27

DAFTAR PUSTAKA

- . . . 2009 . *Komik Sebagai Sumber Belajar*. . .
 13
 21 . . . 2012 18.59
- 2008 . *Konsep Sumber Belajar*.
 2008 01 12 1
 . . . 2012 21.05
- . 2003 . *Unsur-unsur komik*. 1 2003 1 2003
 42499113 876 2. 16 . . . 2012
 18.03
- 2010 . *Dasar-dasar typografi*. 128
 27
 2011 20.30
- 2012 . *Unsur Visual Komik*.
 2012 04 27
 2012 20.35
- .. 2011 . *Komik Sebagai Media Pembelajaran*.
 2011 03
 4 2011 23.02
- 2011 . *Pengembangan Media Pembelajaran Komik
 Kimia Untuk SMA-MA Kelas Xi Semester Gasal Dengan Materi
 Keseimbangan Kimia* 5994 .
 4 2011 22.01
- 2011
- 2011 . *Media pembelajaran*.
- 2009
- 2009 . *Pengenalan Media Pembelajaran*.
 20 2.
 27 2012 20.00
- 2011 . *Pengembangan Komik Pengukuran Dasar Untuk
 Meningkatkan Prestasi Siswa Smk Ma'arif Salam*.

2007). *Pengembangan Perpustakaan Sekolah Sebagai Sumber Belajar*. 1 1 2007
1978 9548. 01
21 2012 18.56

1981. *Educating All Handicapped Children*. 339
339 26 9 8
6
4 9 7 9 8
0 6 29
2012 14.13

2010. *Komik Sebagai Media Komunikasi Pembelajaran*. 8 2010 19.55

2011. *Pengembangan Media Pembelajaran Geografi Berbentuk Komik untuk Siswa SMA dengan Materi Lingkungan Hidup dan Pembangunan Berkelanjutan*. 4276
17 2011 11.34

2010. *Penerapan Belajar Ala Komik Sebagai Media Peningkatan Mutu Pendidikan di Indonesia*. 10 2010
20.35

2007. *Landasan Konseptual Media Pembelajaran*. 194704
171973032
1 2012 20.43

2009. *Media Pembelajaran*. 24 2011 22.02
2009 12 18

2008. *Komik Dipandang Sebelah Mata*. 2008 05 29 10060462
11 2011 19.45

2002. *Skenario dan Struktur Panel Gambar Pada Komik Si Buta Dari Goa Hantu*. 2 2002 478 21 2012 17.45

- 2005 . *Restoran dan Segala Permasalahannya*.
- 2001 . *Understanding Comics*.
-
- 2008 . *Reinverting Comics*.
- 2004 . *Perlunya Standar Ruang Lingkup Dan Permasalahan Pelayanan Sebuah Restoran Hotel*.
- 123456789 1840 1
- 3. 4 2011 22.42
- 2009 . *Metode Penelitian Pendidikan*.
- 2010 . *Perbedaan kartun Amerika dan Jepang*.
- 2010 10
- 27 2012 23.00
- 2008 . *Restoran*.
- 2010 . *Komik Sebagai Media Pembelajaran*.
- 2010 07 05
- 21 2012 22.02
- 2007 . *Peralatan Untuk Membuat Komik*.
- 6
- 1 22 2011 17.50
- 2007 . *Statistika Untuk Penelitian*.
-
- *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D*.
- 1996 . *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*.
-
- 2010 . *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*.
- 2009 . *Fungsi Media Pendidikan*.
- 2009 08 1 2012

.. 2003 . *Provide Silver Service.* 13
2012 20.00 27

Pedoman Observasi Media Pembelajaran

Pada Pembelajaran *French Service*

No.	Media Pembelajaran	Ada	Tidak ada	Keterangan
1.	Buku			
2.	Gambar/foto			
3.	Sketsa			
4.	Diagram			
5.	Chart			
6.	Grafik			
7.	Poster			
8.	Papan flannel			
9.	Papan bulletin			
10.	Papan tulis			
11.	Radio/cassette			
12.	OHP			
13.	LCD proyektor			
14.	Televisi			
15.	Komputer			
16.	Benda nyata (peralatan praktek)			

Pedoman Wawancara Media Pembelajaran

Pada Pembelajaran *French Service*

1. Apakah di sekolah ini sudah memiliki media pembelajaran yang digunakan untuk proses KBM French Service ?
2. Apakah media tersebut mudah digunakan oleh siswa ?
3. Apakah media tersebut mempermudah proses belajar mengajar dan memberikan focus perhatian siswa?
4. Apakah materi yang disajikan dalam media tersebut lengkap ?
5. Apakah media tersebut memudahkan pemahaman siswa?
6. Apakah pada materi French service membutuhkan media lain ?
7. Media yang seperti apa yang dibutuhkan?

LEMBAR OBSERVASI MEDIA PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK N 1 Kalasan

Jurusan : Jasa Boga

KD : Melayani Makan dan Minum

No.	Media Pembelajaran	Ada	Tidak ada	Keterangan
2.	Buku	v		1. Judul : Restoran dan segala permasalahannya Karangan : Marsum. WA 2. Judul : restoran Karangan: Prihastuti Ekawatiningsih, dkk
17.	Gambar/foto	v		
18.	Sketsa		v	
19.	Diagram		v	
20.	Chart		v	
21.	Grafik		v	
22.	Poster		v	
23.	Papan flannel		v	
24.	Papan bulletin		v	
25.	Papan tulis	v		
26.	Radio/cassette		v	
27.	OHP		v	
28.	LCD proyektor	v		
29.	Televisi		v	
30.	Komputer	v		
31.	Benda nyata (peralatan praktek)	v		Peralatan belum cukup memadai

Yogyakarta, Desember 2011

Observer,

Nurul Hasbiana

HASIL WAWANCARA

Hari/ tanggal : Sabtu, 15 desember 2011

Lokasi : SMK N 1 Kalasan

Responden : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

Hasil wawancara:

Saya : Selamat siang bu, apa anda ada waktu sebentar ?

Responden : Ya, ada apa ya ?

Saya : Begini bu, setelah saya melihat proses belajar mengajar disini saya melihat bahwa kegiatan KBM Melayani Makan dan Minum masih kurang maksimal,

Responden : Benar, lha gimana mbak ? memang untuk sumber belajar siswa KD melayani makan dan minum masih sangat kurang, terutama kalau materi rusian service sama french service.

Saya : Apakah di sekolah ini sudah memiliki media pembelajaran yang digunakan untuk proses KBM French Service ?

Responden : Sudah. Saya menggunakan buku restoran (Marsum WA. Restoran dan segala permasalahannya), dan memanfaatkan papan tulis, soalnya kalau pakai LCD kan harus gentian, jadi tidak selalu bisa menggunakan LCD.

Saya : Apakah media tersebut mudah digunakan oleh siswa ?

Responden : Mudah, tetapi siswa tidak punya buku ini sendiri-sendiri, jadi materi saya sampaikan kemudian siswa mencatat sendiri.

Saya : Apakah media tersebut mempermudah proses belajar mengajar dan memberikan focus perhatian siswa?

Responden : Ya sedikit memudahkan, siswa focus saat saya terangkan.

Saya : Apakah materi yang disajikan dalam media tersebut lengkap ?

Responden : Kurang lengkap karena hanya garis besarnya saja

Saya : Apakah pada materi French service membutuhkan media lain ?

Responden : iya

Saya : Media yang seperti apa yang dibutuhkan?

Responden : Benda nyata untuk melakukan praktek, tapi itu kan mahal sekali dan membutuhkan ruangan yang luas. Kalau benda nyatanya tidak ada ya paling tidak ada media yang bisa menunjukkan kepada siswa secara jelas,"ini lho yang dimaksud dengan French service"....

Saya : Oh, begitu...Kalau diijinkan, saya berencana untuk membuat media pembelajaran untuk KBM di jurusan ini, di materi French service. Menurut ibu bagaimana?

Responden : Wah, itu sangat membantu sekali kalau bisa diwujudkan. Memangnya media apa yang mau dibuat ?

Saya : Rencana saya komik, bu

Responden : Komik ? terus digambar gitu?

Saya : Iya bu..kan kalau anak SMA-SMK itu suka baca komik, jadi saya punya aide untuk mengintegrasikan materi pelajaran dengan apa yang disukai oleh anak-anak.

Responden : Wah boleh sekali. . berarti ada gambar urutan French service ?

Saya : iya bu... kalau begitu saya coba buat komik French service ya bu

Responden : Ya saya tunggu perkembangannya ya mbak

Saya : Siap bu, kalau begitu saya permisi dulu. Terimakasih...

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK N 1 KALASAN
 MATA PELAJARAN : Kompetensi Kejuruan
 KELAS/SEMESTER :
 STANDAR KOMPETENSI : Melayani makan dan minum
 ALOKASI WAKTU : 119 X 45 menit
 KKM : 75

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
3.1 Menjelaskan ruang lingkup pelayanan makanan dan minuman	Gemar membaca	1. Ruang lingkup Pelayanan makanan diidentifikasi dengan benar kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	1. Pengertian pelayanan makanan 2. Ruang lingkup pelayanan makanan 3. Jenis perabot ruang makan 4. Layout ruang makan/restoran	1. Mendiskusikan : <ul style="list-style-type: none"> Pengertian pelayanan makanan Ruang lingkup pelayanan makanan Jenis perabot ruang makan Layout ruang makan/restoran 	Tes tertulis	5	9 (18)		1. Modul melayani makan dan minum 2. Buku Restoran dan segala permasalahan lainnya . Marsum W.A, Andi Offset 3. Peralatan hidangan 4. Hand out
	Gemar membaca	2. Restoran diidentifikasi sesuai jenisnya kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	5. Macam-macam bentuk restoran	2. Mengidentifikasi Macam-macam bentuk restoran	Tes tertulis				
	mandiri	3. Struktur organisasi restoran diuraikan dengan tepat sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas	6. Macam struktur organisasi restoran	3. Menjelaskan Macam struktur organisasi restoran	Tes tertulis				
	Gemar membaca	4. Makanan diidentifikasi secara benar berdasarkan susunan menu kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	7. Penyusunan menu pagi, siang malam 8. klasifikasikan jenis makanan: <ul style="list-style-type: none"> makanan pembuka makanan utama makanan penutup 	4. Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> pengertian menu macam-macam menu identifikasi makanan berdasarkan menu peralatan hidangan. 	Tes tertulis				
	Rasa ingin tahu	5. Pengertian pramusaji diuraikan dengan benar sikap dan tindakan yang selalu berupaya	9. pengertian Pramusaji	5. Menjelaskan pengertian Pramusaji	Tes tertulis				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
		untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar							
	Kerja keras	6. Penampilan, tugas dan tanggung jawab ramusaji diuraikan dengan benar perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya	10. syarat pramusaji 11. tugas pramusaji	6. Menjelaskan syarat pramusaji 7. Menjelaskan tugas pramusaji	Tes tertulis				
3.2 Mengoperasikan peralatan layanan makanan dan minuman	Kerja keras	1. Klasifikasi peralatan layanan makanan dan minuman diuraikan dengan tepat sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar	1. Klasifikasi peralatan layanan makanan dan minuman: • Furniture • Chinawares • Glasswares • Silverwares • Linen • Table accompaniment	1. mengklasifikasi peralatan layanan makanan dan minuman: • Furniture • Chinawares • Glasswares • Silverwares • Linen • Table accompaniment	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap	2	10 (20)		1. Modul melayani makan dan minum 2. Buku Restoran dan segala permasalahannya . Marsum W.A, Andi Offset 3. Peralatan hidangan 4. Hand out
	mandiri	2. Furniture dijelaskan dengan benar sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas	2. Pengertian furniture 3. Macam-macam furniture 4. Fungsi furniture dalam layanan makanan dan minuman	2. Menjelaskan: • Pengertian furniture • Macam-macam furniture • Fungsi furniture dalam layanan makanan dan minuman	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Gemar membaca	3. Chinawares diidentifikasi dengan tepat kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	5. Pengertian chinawares 6. Macam-macam chinawares 7. Fungsi chinawares	3. Menjelaskan: • Pengertian chinawares • Macam-macam chinawares • Fungsi chinawares	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	mandiri	4. glasswares diidentifikasi dengan tepat sikap dan perilaku	8. Pengertian glasswares 9. Macam-macam glasswares 10. Fungsi glasswares	4. Menjelaskan: • Pengertian glasswares • Macam-macam	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
		yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas	dalam layanan makanan dan minuman	glasswares • Fungsi glasswares dalam layanan makanan dan minuman					
	Kerja keras	5. silverwares diidentifikasi dengan tepat sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar	11. Pengertian silverwares 12. Macam-macam silverwares 13. Fungsi silverwares e dalam layanan makanan dan minuman	5. Menjelaskan: • Pengertian silverwares • Macam-macam silverwares • Fungsi silverwares e dalam layanan makanan dan minuman	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Rasa ingin tahu	6. Linen diidentifikasi dengan tepat sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipalejarinya, dilihat dan didengar	14. Pengertian Linen 15. Macam-macam Linen 16. Fungsi Linen dalam layanan makanan dan minuman	6. Menjelaskan: • Pengertian Linen • Macam-macam Linen • Fungsi Linen dalam layanan makanan dan minuman	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Rasa ingin tahu	7. Table accompaniment diidentifikasi dengan tepat selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipalejarinya, dilihat dan didengar	17. Pengertian Table accompaniment 18. Macam-macam Table accompaniment 19. Fungsi Table accompaniment dalam layanan makanan dan minuman	7. Menjelaskan: • Pengertian Table accompaniment • Macam-macam Table accompaniment • Fungsi Table accompaniment dalam layanan makanan dan minuman	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	kerja Keras	8. Menyusun meja kursi sesuai dengan standar perusahaan, waktu yang ditetapkan/sesuai permintaan tamu perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	20. hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menata meja 21. macam-macam bentuk meja makan 22. Penyiapan pengaturan meja meliputi : <ul style="list-style-type: none">• Table d'hote• A la Carte• Buffet• Party• Coffe Morning 23. macam-macam lina untuk menata meja	8. menjelaskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menata meja 9. Mengidentifikasi macam-macam bentuk meja makan 10. Menjelaskan Penyiapan pengaturan meja meliputi : <ul style="list-style-type: none">o Table d'hoteo A la Carteo Buffeto Partyo Coffe Morning 11. Mengidentifikasi macam-macam lina untuk menata meja	Tes tertulis				
	Disiplin	9. Menggunakan secara tepat teknik pemasangan linen sesuai SOP tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	24. Melakukan teknik memasang lina meja makan	12. Menjelaskan teknik memasang lina meja maka 13. Praktek teknik memasang lina meja maka	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Kreatif	10. Teknik menata meja dilaksanakan sesuai jenis menu atau permintaan pelanggan berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	25. Macam-macam table setting: <ul style="list-style-type: none">• Basic cover• Standart cover• Elaborate cover	14. Menjelaskan macam table setting 15. Mempraktekkan macam table setting	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Jujur	11. Teknik menata meja (table setting) dilaksanakan sesuai prosedur yang benar perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan	26. Langkah-langkah table setting	16. Mempraktekkan table setting	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
3.3 Menyediakan layanan	Rasa ingin tahu	1. Jenis pelayanan makanan diidentifikasi	1. Jenis-jenis pelayanan makanan:	1. Menjelaskan jenis-jenis pelayanan	Tes tertulis	8	38		1. Modul melayani

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
makanan dan minuman direstoran		dengan tepat selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang dipelajarinya, dilihat dan didengar	<ul style="list-style-type: none"> American service Russian service English service French service Buffet service Banquet service Carry out service 	2. Mempraktekkan jenis-jenis pelayanan makanan					2. makan dan minum Buku Restoran dan segala permasalahannya . Marsum W.A, Andi Offset 3. Peralatan hidangan 4. Hand out
	mandiri	2. Prosedur pelayanan kepada tamu diuraikan dengan tepat sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas	2. Prosedur pelayanan makanan dan minuman	3. Menjelaskan prosedur pelayanan makanan dan minuman	Tes tertulis				
	Bersahabat/ Komunikatif	3. Melakukan reservasi dengan ramah sesuai prosedur ang tepat Tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain.	3. Reservasi di restoran	4. Mempraktekkan Reservasi di restoran	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Peduli sosial	4. Menyambut kedatangan tamu sesuai SOP sikap dan tindakan yang selalu ingin memberi bantuan pada orang lain dan masyarakat yang membutuhkan	4. Cara menyambut kedatangan tamu	5. Mempraktekkan Cara menyambut kedatangan tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Mandiri	5. Mempersilahkan tamu duduk dengan benar sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	5. Membantu tamu duduk	6. Mempraktekkan cara Membantu tamu duduk	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Toleransi	6. Menuangkan air es dan menghidangkan roti sesuai SOP Sikap dan tindakan yang menghargai perbedaan agama, suku etnis, pendapat, sikap, dan tindakan orang lain yang berbeda dari dirinya.	6. Menuangkan air es dan menghidangkan roti	7. Mempraktekkan cara Menuangkan air es dan menghidangkan roti	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Kerja Keras	7. Menaw arkan menu sesuai SOP perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	7. Menaw arkan menu	8. mempraktekkan cara Menaw arkan menu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Bersahabat /Komunikatif	8. Menjelaskan menu kepada tamu dengan sebaik-baiknya Tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain.	8. Menjelaskan menu kepada tamu	9. mempraktekkan cara Menjelaskan menu kepada tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Tanggung jawab	9. Mengambil pesanan tamu dengan meminimalkan gangguan thd tamu sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	9. Mengambil pesanan tamu	10. mempraktekkan cara Mengambil pesanan tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Bersahabat /Komunikatif	10. Menyampaikan pesanan tamu ke bagian dapur/bar Tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain.	10. Menyampaikan pesanan tamu	11. mempraktekkan cara Menyampaikan pesanan tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Kerja Keras	11. Menyediakan perlengkapan hidangan (glass ware, china ware, silver ware dll) sesuai dengan menu yang dipesan tamu perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi	11. Menyediakan perlengkapan hidangan	12. mempraktekkan langkah Menyediakan perlengkapan hidangan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
		berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya							
	Kerja keras	12. Mengumpulkan makanan dan minuman dengan segera dari area pelayanan, memeriksa penyajiannya dan membaw a ke tamu dengan aman. perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya	12. Menyajikan makanan	13. Mempraktekkan langkah Menyajikan makanan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Disiplin	13. Mengaw asi alur pelayanan dan pengantaran hidangan tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	13. Menyajikan makanan	14. Mempraktekkan langkah Menyajikan makanan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Bersahabat/ Komunikatif	14. Mengidentifikasi dan menindaklanjuti dengan dapur segera setiap penundaan atau kekurangan pelayanan Tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain.	14. Langkah-langkah yang diambil jika da penundaan pelayanan kepada tamu	15. Mempraktekkan Langkah-langkah yang diambil jika da penundaan pelayanan kepada tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Bersahabat/ Komunikatif	15. Memberitahu tamu mengenai penundaan pelayanan Tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain.	15. Langkah-langkah yang diambil jika da penundaan pelayanan kepada tamu	16. Mempraktekkan Langkah-langkah yang diambil jika da penundaan pelayanan kepada tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	mandiri	16. Menyajikan makanan dan minuman dengan sopan diatas meja sesuai dengan standar perusahaan dan	16. Teknik menyajikan makanan	17. Mempraktekkan Teknik menyajikan makanan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
		persyaratan kesehatan/kebersihan sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.			sikap				
	Tanggung jawab	17. Menyajikan hidangan kepada orang yang tepat sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	17. Teknik menyajikan makanan	18. Mempraktekkan Teknik menyajikan makanan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Rasa ingin tahu	18. Memeriksa kepuasan tamu pada waktu yang tepat sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar	18. Teknik memeriksa kepuasan pelanggan	19. Mempraktekkan Teknik memeriksa kepuasan pelanggan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Peduli sosial	19. Menawarkan makanan dan minuman tambahan pada waktu yang tepat lalu menyajikannya sesuai dengan pesannya sikap dan tindakan yang selalu ingin memberi bantuan pada orang lain dan masyarakat yang membutuhkan	19. Cara menawarkan makanan dan minuman tambahan	20. Mempraktekkan Cara menawarkan makanan dan minuman tambahan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Peduli lingkungan	20. Membersihkan meja dari sisa makanan, alat makan dan piring-piring kotor pada waktu yang tepat dengan kesalahan yang minimum pada tamu	20. Teknik membersihkan meja dan clear-up alat	21. Mempraktekkan Teknik membersihkan meja dan clear-up alat	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
		sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mencegah kerusakan pada lingkungan alam sekitarnya dan mengembangkan upaya-upaya untuk memperbaiki kerusakan alam yang sudah terjadi							
	jujur	21. Mempersiapkan rekening dan memberikannya kepada tamu sesuai dengan permintaannya perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan	21. Langkah pembayaran tagihan tamu	22. Mempraktekkan Langkah pembayaran tagihan tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	disiplin	22. Memproses rekening sesuai dengan prosedur perusahaan tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	22. Langkah pembayaran tagihan tamu	23. Mempraktekkan Langkah pembayaran tagihan tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
	Cinta damai	23. Menyapa tamu dengan ramah ketika keluar dari area restoran sikap, perkataan, dan tindakan yang menyebabkan orang lain merasa senang dan aman atas kehadiran dirinya	23. Mengantar tamu meninggalkan restoran	24. Mempraktekkan Mengantar tamu meninggalkan restoran	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap				
3.4 Menyediakan room service	Bersahabat/ Komunikatif	1. Menjawab ab telpon dengan benar Tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain.	1. Etika menerima telpon 2. Prosedur Menerima pesanan dari kamar tamu	1. Menjelaskan : • Etika menerima telpon • Menerima pesanan dari kamar tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja	2	4 (8)		1. Modul melayani makan dan minum 2. Buku Restoran dan segala permasalahannya . Marsum W.A, Andi Offset
	Cinta Damai	2. Memeriksa dan menggunakan nama pelanggan dalam berinteraksi	3. Prosedur taking order	2. Menjelaskan prosedur taking order	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
		sikap, perkataan, dan tindakan yang menyebabkan orang lain merasa senang dan aman atas kehadiran dirinya							3. Peralatan hidangan 4. Hand out
	Bersahabat/ Komunikatif	3. Menggunakan teknik menyarankan dalam menawarkan pesanan makan dan minum kepada tamu Tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain.	4. Penawaran produk makanan dan minuman pada tamu	3. Menjelaskan penawaran produk makanan dan minuman pada tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Toleransi	4. Mencatat pesanan dan memeriksanya Sikap dan tindakan yang menghargai perbedaan agama, suku etnis, pendapat, sikap, dan tindakan orang lain yang berbeda dari dirinya.	5. Teknik mencatat pesanan pelanggan	4. Menjelaskan teknik Mencatat pesanan pelanggan dan memeriksanya	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Tanggung jawab	5. Menjelaskan, mengulangi dan memeriksa rincian pesanan di depan tamu sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam, Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.	6. Mengulangi kembali pesanan pelanggan	5. Menjelaskan langkah Mengulangi kembali pesanan pelanggan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Jujur	6. Menginterpretasikan menu dengan benar perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan	7. Menyiapkan perlengkapan layanan kamar sesuai menu yang dipesan	6. Menjelaskan cara Menyiapkan perlengkapan layanan kamar sesuai menu yang dipesan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Bersahabat /Komunikatif	7. Menata nampian dan trolley sesuai standar perusahaan dan jenis makanan (sarapan pagi, makan siang, makan malam, pemberian secara Cuma-Cuma dan permintaan khusus) Tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain.	8. Langkah Menata nampian dan peralatan dalam trolley	7. Menjelaskan langkah menata nampian dan peralatan dalam trolley	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Disiplin	8. Memeriksa pesanan sebelum meninggalkan dapur dan sebelum masuk kamar tamu tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	9. Langkah Memeriksa pesanan sebelum meninggalkan dapur dan sebelum masuk kamar tamu	8. Menjelaskan Memeriksa pesanan sebelum meninggalkan dapur dan sebelum masuk kamar tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	kreatif	9. Mengantarkan pesanan tamu dengan benar berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	10. Teknik membaw a hidangan sampai ke kamar tamu	9. Menjelaskan Teknik membaw a hidangan sampai ke kamar tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Mandiri	10. Mengetuk kamar sesuai standar standar layanan perusahaan sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	11. teknik penyajian makanan dan minuman dikamar tamu	10. Menjelaskan teknik penyajian makanan dan minuman dikamar tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Disiplin	11. Berkonsultasi dengan tamu ttg peletakan tray dan trolley serta menjelaskan resiko yg timbul akibat peletakan tersebut dg sopan dengan benar tindakan yang menunjukkan perilaku tertib dan patuh pada berbagai ketentuan dan peraturan.	12. teknik penyajian makanan dan minuman dikamar tamu	11. Menjelaskan teknik penyajian makanan dan minuman dikamar tamu	3. Tes tertulis 1. Unjuk kerja				
	Bersahabat/komunikatif	12. Meletakkan tray dan trolley secara aman & menyenangkan Tindakan yang memperlihatkan rasa senang berbicara, bergaul dan bekerja sama dengan orang lain.	13. teknik penyajian makanan dan minuman dikamar tamu	12. Menjelaskan teknik penyajian makanan dan minuman dikamar tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Mandiri	13. Menghidangkan makanan dan minuman secara benar dan ditempatkan jika diminta tamu sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	14. teknik penyajian makanan dan minuman dikamar tamu	13. Menjelaskan teknik penyajian makanan dan minuman dikamar tamu	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Jujur	14. Memeriksa kebenaran tagihan tamu dan memberikannya sesuai prosedur perusahaan perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan	15. Cara Mengisi format tagihan sesuai dengan standar 16. Cara Menyampaikan tagihan /bill pelayanan makan dan minum dikamar tamu	14. Menjelaskan: <ul style="list-style-type: none"> Cara Mengisi format tagihan sesuai dengan standar Cara Menyampaikan tagihan /bill pelayanan makan dan minum dikamar tamu 	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Jujur	15. Menerima pembayaran tunai dan menyerahkannya kpd kasir perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang	17. Teknik melakukan billing	15. Menjelaskan teknik melakukan billing	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
		yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan							
	Jujur	16. Memberikan tagihan kepada tamu untuk ditandatangani kemudian dapat melakukan pembayaran perilaku yang didasarkan pada upaya menjadikan dirinya sebagai orang yang selalu dapat dipercaya dalam perkataan, tindakan dan pekerjaan	18. Teknik melakukan billing	16. Menjelaskan teknik melakukan billing	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Kerja keras	17. Memeriksa dan membersihkan peralatan yang sudah digunakan di kamar tamu perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya.	19. Pembersihan area makan di kamar tamu dengan bersih, cermat, teliti, serta ramah dan sopan	17. Menjelaskan teknik Pembersihan area makan di kamar tamu dengan bersih, cermat, teliti, serta ramah dan sopan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Mandiri	18. Mengembalikan dan membersihkan tray dan trolley dari kamar tamu sesuai SOP sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	20. Pembersihan peralatan	18. Menjelaskan teknik Pembersihan peralatan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				
	Tanggung jawab	19. Menyimpan kembali item-item makanan dan perlengkapan sesuai SOP sikap dan perilaku seseorang untuk melaksanakan tugas dan kewajibannya yang seharusnya dia lakukan terhadap diri sendiri, masyarakat, lingkungan (alam,	21. Menyimpan peralatan makan dan minum sesuai standar perusahaan	19. Menjelaskan teknik Menyimpan peralatan makan dan minum sesuai standar perusahaan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
		Sosial dan budaya), negara dan Tuhan Yang Maha Esa.							
3.5 Membuat minuman non alkohol	Kerja keras	1. Mengidentifikasi macam minuman non alkohol perilaku yang menunjukkan upaya sungguh-sungguh dalam mengatasi berbagai hambatan belajar dan tugas, serta menyelesaikan tugas sebaik-baiknya	1. Definisi minuman non alkohol 2. Klasifikasi minuman non alkohol berdasarkan fungsinya 3. Klasifikasi minuman non alkohol berdasarkan suhu penyajian	1. Menjelaskan : <ul style="list-style-type: none"> Definisi minuman non alkohol Klasifikasi minuman non alkohol berdasarkan fungsinya Klasifikasi minuman non alkohol berdasarkan suhu penyajian 	Tes tertulis	2	8 (16)		1. Modul melayani makan dan minum Buku Restoran dan segala permasalahannya . Marsum W.A, Andi Offset 3. Peralatan hidangan 4. Hand out
	Gemar membaca	2. Memilih peralatan yang tepat untuk mengolah dan menyajikan minuman non alkohol kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya	4. Macam peralatan yang digunakan	2. Menjelaskan: Macam peralatan yang digunakan	Tes tertulis				
	Rasa ingin tahu	3. Mengidentifikasi bahan-bahan yang digunakan untuk membuat minuman non alkohol sikap dan tindakan yang selalu berupaya untuk mengetahui lebih mendalam dan meluas dari sesuatu yang telah dipelajarinya, dilihat dan didengar	5. bahan-bahan yang digunakan untuk membuat minuman non alkohol	3. Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat minuman non alkohol	Tes tertulis				

KOMPETENSI DASAR	KARAKTER	INDIKATOR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN	WAKTU			SUMBER BELAJAR
						TM	PS	PI	
	Gemar membaca	4. Mengolah minuman non alkohol dengan berbagai teknik sesuai prosedur yang benar kebiasaan menyediakan waktu untuk membaca berbagai bacaan yang memberikan kebajikan bagi dirinya.	6. Macam-macam teknik pembuatan minuman non alkohol	4. Menjelaskan Macam-macam teknik pembuatan minuman non alkohol	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap 4. produk				
	Kreatif	5. Mengolah dan menyajikan minuman non alkohol dengan Mempertimbangkan aroma, rasa, temperature dan penampilan guna menjaga kualitas berpikir dan melakukan sesuatu untuk menghasilkan cara atau hasil baru dari sesuatu yang telah dimiliki	7. Criteria penyajian minuman non alkohol dari segi aroma, rasa, temperature dan penampilan	5. Menjelaskan Criteria penyajian minuman non alkohol dari segi aroma, rasa, temperature dan penampilan	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap 4. produk				
	Mandiri	6. Menyajikan minuman secara efektif sikap dan perilaku yang tidak mudah tergantung pada orang lain dalam menyelesaikan tugas-tugas.	8. Teknik penyajian minuman non alkohol	6. Menjelaskan Teknik penyajian minuman non alkohol	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap 4. produk				
	Inovatif	7. Memberi garnish minuman dan menyajikannya secara menarik kemampuan untuk menerapkan kreatifitas dalam rangka memecahkan persoalan-persoalan dan peluang untuk meningkatkan dan memperkaya kehidupan	9. Garnish untuk minuman non alkohol	7. Menjelaskan garnish untuk minuman non alkohol	1. Tes tertulis 2. Unjuk kerja 3. Penilaian sikap 4. produk				

SINOPSIS KOMIK MELAYANI MAKAN DAN MINUM: *FRENCH SERVICE*

Haru, seorang guru yang baru pindah ke sebuah sekolah bernama *Jogja vocational high school*. Pada suatu pagi, setelah bertemu dengan kepala sekolah, Haru masuk kelas X untuk mengajar *French Service*. Setelah memperkenalkan diri, haru mulai membuka pelajaran.

Langkah pertama yang dilakukan Haru adalah menanyakan kepada anak-anak, apakah diantara mereka ada yang pernah makan di restoran. Setelah itu, haru mulai masuk materi *French Service*, dengan pertanyaan pembuka “ apakah ada yang tau apa yang dimaksud dengan *French Service*?”. Beberapa jawaban anak membuat haru tertawa, karena ternyata para siswa tersebut belum tau apa yang dimaksud dengan *French Service*. Kemudian haru menjelaskan pengertian *French Service*, serta kelebihan dan kekurangannya. Anak-anak menyimak dengan tekun.

Di bagian kedua, haru menjelaskan tentang peralatan yang digunakan untuk *French Service*, termasuk peralatan utama dan peralatan tambahan, yang meliputi *equipment/utensils*, *service cutleries* serta *linen*. Peralatan tersebut dijelaskan haru dengan dikelompokkan menurut jenisnya. Setelah peralatan selesai, haru menanyakan kepada siswa apakah ada yang masih ingat cara *table setting*. Beberapa siswa bergantian menjawab dengan benar, dan haru memberikan penguatan positif.

Setelah penjelasan tentang peralatan selesai, haru memanggil asistennya yang cantik untuk membantunya menjelaskan beberapa hal yang harus diperhatikan dalam *French Service* dan berdua dengan erza, sang asisten, haru menjelaskan langkah-langkah pelayanan *French Service* mulai dari *greeting the guest* sampai ke *farewell the guest*.

RANCANGAN
PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK SISTEM PELAYANAN FRENCH SERVICE
SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA SMK N 1 KALASAN

1. KOMPETENSI

Standar Kompetensi : Melayani Makan Dan Minum
Kompetensi Dasar : Menyediakan Layanan Makan dan Minum
Materi : *gueridon service (French service)*

2. ASPEK FISIK KOMIK

Ukuran : 17 cm x 11 cm
Warna : cover berwarna, isi hitam putih

3. ALAT DAN BAHAN

Peralatan : Computer dengan os. Windows 7 ultimate
Manga studio x4 (software)
Printer
Bahan : kertas HVS B5 70gsm, kertas ivory 350 gsm
Pensil 2B
Penghapus

4. SITUASI

- a. Tokoh Utama : haru dan erza
- b. Tokoh pembantu : siswa
- c. Tempat : sekolah
- d. Waktu : jam sekolah
- e. Suasana : KBM-kegiatan belajar mengajar

5. STRUKTUR KOMIK

- a. Halaman judul
- b. Halaman francis
- c. Daftar isi
- d. Kompetensi
- e. Petunjuk penggunaan
- f. Glossarium
- g. Cek kemampuan
- h. Materi Pembelajaran
 - a. Bab 1. Pendahuluan (Definisi French service, keuntungan, kerugian)
 - b. Bab 2. Peralatan
 - c. Bab 3. Pelayanan French service
 - d. Bab 4. Kunci Jawaban

6. SKENARIO MATERI PEMBELAJARAN

Bab 1. Pendahuluan		
Panel	Setting	Deskripsi
1-5	Suasana pagi hari disebuah sekolah menengah kejuruan	
6	Haru datang ke sekolah	
7	Haru menanyakan kepada murid ruang kepala sekolah	Haru : "hai murid-murid, ruang kepala sekolah dimana ya ?" Murid : "disana pak" Murid : "guru baaru yaa...(dalam hati)".
8	Haru meletakkan tas. Bel masuk kelas berbunyi. Kepala sekolah datang dan menyapa	Kepala Sekolah : "Hoe, guru baru cepat masuk kelas !!"
9	Suasana kelas 2A	-
10	Haru mempersiapkan diri	Haru : "suasananya gak enak nih"
11	Haru memperkenalkan diri	Haru : "selamat pagiii !! Nama saya Haru"
12	Siswa tidak memperhatikan haru	-
13-16	Haru mengeluarkan peralatan dapur dari tas dan melemparkan ke murid	-
17	Murid meminta maaf	Murid : "ampun pak guru" Haru : "oke, bisa kita mulai yaa"
18	Haru bertanya tentang pengalaman siswa makan di restoran	Haru : " siapa diantara kalian yang sudah pernah makan di restoran ?"

19	Seorang siswa mengangkat tangan dan menjawab dengan bersemangat	Siswa : “aku pak guru ! aku pernah makan di restoran pinggir jalan yang menunya penyetan”
20	Siswa lain tertawa	Siswa : “ itu lesehan, dodol”
21	Haru menengahi	Haru :”boleh juga Ruru. Siapa yang tahu apa yang dimaksud dengan system pelayanan French service ?”
22	Seorang siswa berambut pendek menjawab	“ system pelayanan makanan di restoran yang dilakukan oleh orang perancis”
23	Siswa laki-laki berambut keriting menjawab	Siswa :” pelayanan yang dilakukan di perancis”
24	Haru tercengang dan bergumam	Haru :” masih belum tahu ternyata”
25	Haru menjelaskan system pelayanan French service	Haru :”French service adalah system pelayanan makanan yang bersifat formal atau resmi yang menggunakan piring, alat pemanas, atau alat khusus untuk memasak makanan dihadapan para tamu diatas kereta dorong”
26	Siswa membayangkan pedagang bakso keliling	
27	Haru tercengang	
28	Haru menjelaskan kelebihan dan kekurangan French service	Haru :” nah, ada beberapa kelebihan French service, yaitu.....”
29	Kelebihan french service	Haru :”Memberi kesan lux kepada tamu”
30	Kelebihan french service	Haru :”membuat tamu merasa seperti orang penting”
31	Kelebihan french service	Haru :”tidak terburu-buru”
32	Kekurangan French service	Haru :”sedangkan kekurangannya adalah mahal..”
33	Kekurangan French service	Haru :”membutuhkan banyak tenaga ahli”.
34	Kekurangan French service	Haru :”membutuhkan ruangan yang sesuai”
35	Kekurangan French service	Haru :” mengurangi jumlah meja dan kursi yang bisa ditata didalam ruangan”
36	Kekurangan French service	Haru :” terkadang pelayanannya menjadi sangat lambat”
37-39	Haru bertanya kepada siswa apakah siswa sudah mengerti semua. Haru berkata untuk melanjutkan pelajaran ke materi berikutnya	Haru :”apakah semua sudah mengerti ?” Siswa : “ sudah paakk ...” Haru :” kalau begitu, pahami baik-baik materi ini, nanti setelah istirahat kita lanjut ke peralatan yang digunakan dalam French service”

	Latihan	Untuk melatih kemampuanmu, coba jelaskan lagi: 1. pengertian French Service 2. kelebihan dan kekurangan French service
--	---------	--

Bab 2. Peralatan Gueridon service		
Panel	Setting	Deskripsi
40-43	Haru masuk kelas setelah istirahat selesai	Haru :”nah, waktu istirahat selesaaaaii !! mari kita belajar bersama-sama mengenai peralatan yang digunakan dalam french service”
44-45	Haru member pengantar tentang peralatan	Haru :”Setiap giliran makanan, memiliki kereta dorong tersendiri. Peralatan yang digunakan juga menyesuaikan jenis hidangan yang akan disajikan”.
46	Haru member pengantar tentang peralatan	Haru :” ada beberapa jenis peralatan yang sering digunakan dalam French service
47	Haru menunduk, siswa bingung	-
48	Haru mengibaskan kain	-
49	Haru melempar kain ke arah siswa	-
50	Muncul meja beserta peralatan	-
51-60	Gambar-gambar peralatan <ul style="list-style-type: none"> • carving boards • cooking and serving cutlery • linen • service crockery • fuel • towel for hand cleaning • lighter • burner • trolley • bowls. • dll 	
61-63	Haru menjelaskan table setting yang digunakan dalam pelayanan French service. (gambar table setting dan keterangannya)	Haru :” nah...seperti ini table setting untuk pelayanan system French service...”.
	Latihan	1. apakah peralatan utama yang harus ada dalam french service ? 2. apa fungsi dinner fork dan dinner knife dalam pelayanan french service ?

		3. apa saja linen yang digunakan dalam french service ?
--	--	---

Bab 3. Pelayanan French Service		
Panel	Deskripsi	
64-65	Haru memperkenalkan asisten yang akan membantu menjelaskan gueridon service. Siswa mendengarkan. Erza memperkenalkan diri.	Haru :”Selamat bertemu kembali anak-anak, saya akan memperkenalkan asisten saya yang cantik”
66-69	Siswa terpesona, erza memasang wajah galak. Siswa membatu.	-
70	Erza menjelaskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam French service (gambar waiter berbicara dengan chef)	Erza :” yang pertama adalah koordinasi dengan dapur”.
71	waiter mengecek alat	Erza :” Pengecekan kebersihan alat”.
72	waiter mendorong trolly yang goyang dan stabil	Erza:”pastikan gueridon/trolly stabil dan tidak bergoyang”
73	waiter mengecek bahan bakar pemanas	Erza :”jangan mengisi bahan bakar saat pemanas maasih panas”
74	Cara meletakkan panic yang tepat	Erza:” panjang gagang panci seharusnya tidak melebihi pinngir troli atau meja”.
75-76	ruangan yang pas dan ruangan yang sempit sehingga mengganggu jalannya troli	Erza :” perhatikan lebar ruangan utuk memudahkan dan mengamankan perpindahan troli di restoran”
77-78	gambar waiter mendorong troli dengan pelan dan dengan ngebut	Waiter 1 :” wah, cepet banget...hati-hati nabrak orang”.
79	Minta tolong pada waiter lain untuk memutar troli untuk mengerem saat troli sudah dalam posisi yang pas.	Waiter 1 :”hai bro, tolongin aku dong” Waiter 2 :” oke bro “
80	Gambar erza memegang pisau	
81	waiter menggunakan pisau	Erza : “Gunakan pisau yang benar untuk pekerjaan yang benar”
82	orang panen pisang(selingan)	
83	Selalu gunakan penajam pisau	Waiter :” hmm...tajam”.
84	waiter memotong makanan diatas cutting board dan platter perak	Erza :”jangan pernah memotong diatas platter perak atau stainless, gunakan talenan atau piring”
85	waiter meletakkan pisau diatas gueridon	Erza :”Letakkan pisau dengan aman di gueridon saat tidak digunakan”

86	waiter menuang alcohol dari gelas	Erza: "Saat flambé, alcohol selalu dituang dari gelas".
87	waiter menuang alcohol dari botol	Erza : "Menuang langsung dari botol tidak direkomendasikan karena botol dapat meledak"
88	Waiter menggunakan service cloth untuk memegang gagang panic.	Erza : "Gunakan service cloth untuk melindungi tanganmu dari panas, seperti piring atau pengangan panic".
89	Waiter melakukan flambé dibawah sensor panas	Erza : "Jangan melakukan flambé didekat sensor panas atau alarm panas".
90	Waiter basah kuyup oleh air	-
91	Waiter bersih	Erza : "Selalu bersih setiap saat"
92	Tangan banyak orang	Erza : "Bekerja dalam tim"
93	Waiter merapikan rambut	Erza : " Rambut harus diikat ke belakang (gel rambut atau hair spray tidak dianjurkan karena sangat sensitive terhadap api"
94	Waiter memakai baju lengan panjang dan dasi pita	Erza : "Pakai baju lengan panjang yang terbuat dari katun atau wol, Gunakan dasi pita, bukan dasi standar yang dapat mencapai api"
95-96	Waiter memakai dasi standart dan tercelup kedalam makanannya waiter menyampirkan dasi ke bahu.	-
97	Jarak antara gueridon/trolley dengan tamu	Erza : "Letakkan gueridon di jarak yang aman untuk tamu".
98	Jarak antara gueridon/trolley dengan tamu	Erza : "Hati-hati, kemungkinan minyak atau mentega dapat terbakar dan menciprat ke tamu"
99-100	Erza berdiri setelah selesai menjelaskan	Erza : " nah, begitulah..." Haru : " oke, terimakasih erzaa"
101. 102	Haru menjelaskan langkah-langkah French service Haru berperan sebagai chef de rang dan erza berperan sebagai commis de rang. Haru dan erza mendemonstrasikan langkah-langkah pelayanan gueridon service:	

103-12 2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haru member salam kepada tamu saat tamu memasuki restoran 2. Haru mengantar tamu duduk 3. Haru memberi daftar makanan dan mengambil order makanan 4. Erza menerima daftar pesanan makanan dan mengambil guridon dari dapur 5. Haru memberi daftar minuman dan mengambil order minuman 6. Haru menuangkan ice water kedalam gelas tamu 7. Haru menyajikan bread and butter 8. Haru memasak appetizer yang dipesan didepan tamu menggunakan gueridon yang sudah disiapkan oleh erza. 9. Erza menyajikan appetizer yang sudah dimasak oleh haru 10. Erza mengclear-up appetizer 11. Haru menghidangkan wine 12. Haru memasak main course 13. Erza menghidangkan main course 14. Erza clear up 15. Erza crumbing down 16. Haru memasak dessert 17. Erza menyajikan dessert 18. Erza clear up 19. Haru menyajikan coffe or tea 20. Haru memberikan bill 21. Haru mengantar tamu keluar dari restoran 	
123	Haru dan erza tiba-tiba berada dipanggung yang memiliki banyak penonton. Erza dan haru mendapatkan applaus yang meriah dari penonton.	
	Latihan	nah, tolong uraikan langkah-langkah pelayanan french service !

Bab 4. Kunci Jawaban	
Bab 1	1. French service adalah system pelayanan makanan yang bersifat formal atau resmi yang menggunakan pinggan, alat pemanas, atau alat khusus untuk memasak makanan dihadapan para tamu diatas kereta dorong

	<p>2. Kelebihan French Service :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tidak terburu-buru, • memberikan kesan Lux/mewah, • dan membuat tamu merasa seperti orang penting <p>Kekurangannya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahal • Membutuhkan banyak tenaga ahli • membutuhkan ruangan yang sesuai • mengurangi jumlah meja dan kursi yang bisa ditata dalam ruangan • terkadang pelayanannya sangat lambat
Bab 2	<p>1. Gueridon/trolley/kereta dorong</p> <p>2. untuk menyantap hidangan main course</p> <p>3. table cloth, waiter cloth, napkin</p>
Bab 3	<p>Langkah-langkah pelayanan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. memberi salam kepada tamu saat tamu memasuki restoran 2. mengantar tamu duduk 3. memberi daftar makanan dan mengambil order makanan 4. menerima daftar pesanan makanan dan mengambil gueridon dari dapur 5. memberi daftar minuman dan mengambil order minuman 6. menuangkan ice water dan menyajikan bread and butter 7. memasak appetizer yang dipesan didepan tamu menggunakan gueridon 8. menyajikan appetizer dan mengclear-up appetizer 9. menghidangkan wine 10. memasak main course dan menghidangkan main course 11. clear up dan crumbing down 12. memasak dessert, menyajikan dessert dan clear up 13. menyajikan coffe or tea 14. memberikan bill 15. mengantar tamu keluar dari restoran



JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat :Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Hal : Permohonan kesediaan uji validasi

Kepada Yth. : Prihatusti Ekawatiningsih, M.Pd

Dengan hormat,

Dalam rangka melaksanakan uji validasi instrument penelitian “Pengembangan Media Komik *French Service* sebagai sumber belajar siswa kelas X Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan “ dan uji validasi media *Komik Frech Service* maka saya:

Nama : Nurul Hasbiana

NIM :09511242007

Prodi : Pend. Teknik Boga

Pembimbing :Fitri Rahmawati, M.P

Memohon kesediaan ibu untuk memberikan validasi instrument dan validasi komik French service sebagai ahli materi sehingga dapat diujikan pada sampel penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kerja sama, perhatian dan kesediaan ibu saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 15 Maret 2012

Dosen Pembimbing,

Pemohon,

Fitri Rahmawati, M.P

Nurul Hasbiana

NIP. 19751010 200112 2 002

NIM.09511242007



JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat :Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Hal : Permohonan kesediaan uji validasi

Kepada Yth. : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

Dengan hormat,

Dalam rangka melaksanakan uji validasi instrument penelitian “Pengembangan Media Komik *French Service* sebagai sumber belajar siswa kelas X Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan “ dan uji validasi media *Komik Frech Service* maka saya:

Nama : Nurul Hasbiana

NIM :09511242007

Prodi : Pend. Teknik Boga

Pembimbing :Fitri Rahmawati, M.P

Memohon kesediaan ibu untuk memberikan validasi instrument dan validasi komik *French service* sebagai ahli materi sehingga dapat diujikan pada sampel penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kerja sama, perhatian dan kesediaan ibu saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 15 Maret 2012

Dosen Pembimbing,

Pemohon,

Fitri Rahmawati, M.P

Nurul Hasbiana

NIP. 19751010 200112 2 002

NIM.09511242007



JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Hal : Permohonan kesediaan uji validasi

Kepada Yth. : Apri Nuryanto, M.T

Dengan hormat,

Dalam rangka melaksanakan uji validasi instrument penelitian “Pengembangan Media Komik *French Service* sebagai sumber belajar siswa kelas X Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan “ dan uji validasi media *Komik Frech Service* maka saya:

Nama : Nurul Hasbiana

NIM : 09511242007

Prodi : Pend. Teknik Boga

Pembimbing : Fitri Rahmawati, M.P

Memohon kesediaan bapak untuk memberikan validasi instrument dan validasi komik *French service* sebagai ahli media sehingga dapat diujikan pada sampel penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kerja sama, perhatian dan kesediaan bapak saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 15 Maret 2012

Dosen Pembimbing,

Pemohon,

Fitri Rahmawati, M.P

NIP. 19751010 200112 2 002

Nurul Hasbiana

NIM.09511242007



JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDITAS INSTRUMENT

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Prihatusti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. : 19750428 199903 2 002

Jabatan : Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, FT
UNY

Telah membaca instrument penelitian sebagai ahli materi dengan judul
“Pengembangan Media Komik *French Service* sebagai sumber belajar siswa kelas
X Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan “yang disusun oleh :

Nama : Nurul Hasbiana

NIM : 09511242007

Prodi : Pend. Teknik Boga

Pembimbing : Fitri Rahmawati, M.P

Setelah membaca, memperhatikan dan mengadakan pembahasan pada butir-butir
instrument penelitian, menyatakan bahwa instrument valid/tidak valid*).

Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana
mestinya.

Yogyakarta, Maret 2012

Yang menyatakan,

Prihatusti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002



JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDITAS INSTRUMENT

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NIP. : 19781030 200801 2 009

Jabatan : Kepala Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK N 1
Kalasan

Telah membaca instrument penelitian sebagai ahli materi dengan judul
“Pengembangan Media Komik *French Service* sebagai sumber belajar siswa kelas
X Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan“ yang disusun oleh :

Nama : Nurul Hasbiana

NIM : 09511242007

Prodi : Pend. Teknik Boga

Pembimbing : Fitri Rahmawati, M.P

Setelah membaca, memperhatikan dan mengadakan pembahasan pada butir-butir
instrument penelitian, menyatakan bahwa instrument valid/tidak valid*).

Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana
mestinya.

Yogyakarta, Maret 2012

Yang menyatakan,

Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

NIP. 19781030 200801 2 009



JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDITAS INSTRUMENT

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Apri Nuryanto, M.T

NIP. : 19740421 200112 1 001

Jabatan : Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Mesin FT UNY

Telah membaca instrument penelitian sebagai ahli media pembelajaran dengan judul “Pengembangan Media Komik *French Service* sebagai sumber belajar siswa kelas X Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan“ yang disusun oleh :

Nama : Nurul Hasbiana

NIM : 09511242007

Prodi : Pend. Teknik Boga

Pembimbing : Fitri Rahmawati, M.P

Setelah membaca, memperhatikan dan mengadakan pembahasan pada butir-butir instrument penelitian, menyatakan bahwa instrument valid/tidak valid*).

Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2012

Yang menyatakan,

Apri Nuryanto, M.T

NIP. 19740421 200112 1 001

LEMBAR OBSERVASI AHLI MEDIA PEMBELAJARAN

Petunjuk:

Berilah tanda centang (v) pada kolom yang dianggap sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan tentang Pengembangan Media Komik *French Service* Sebagai Sumber Belajar siswa kelas X Jasa Boga SMK N 1 Kalasan :

No	Indikator	Sangat sesuai	Sesuai	Kurang sesuai	Tidak sesuai
A. Keefektifan Desain					
1.	Ukuran huruf dalam komik mudah dibaca				
2.	Bentuk huruf simpel dan mudah dibaca				
3.	Warna huruf kontras dengan warna latar belakang				
4.	Gambar jelas, tidak kabur				
5.	Gambar utuh, tidak pecah				
6.	Komposisi warna sesuai				
7.	Penataan huruf dan gambar harmonis				
8.	Komposisi huruf dan gambar saling menguatkan				
9.	Penyajian materi sistematis				
B. Aspek Kemudahan					
10.	Komik mudah digunakan				
11.	Komik mudah dibawa dan disimpan				
12.	Teks komik mudah dipahami oleh siswa				
13.	Gambar komik mudah dipahami oleh siswa				
C. Konsistensi					
14.	Kata dan kalimat yang digunakan konsisten				
15.	Istilah yang digunakan konsisten				

Petunjuk:

Berilah tanda centang (v) pada kolom yang dianggap sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan tentang Pengembangan Media Komik *French Service* Sebagai Sumber Belajar siswa kelas X Jasa Boga SMK N 1 Kalasan :

No	Indikator	Sangat sesuai	Sesuai	Kurang sesuai	Tidak sesuai
A. Aspek Kualitas Materi					
1.	Materi komik <i>French Service</i> sesuai dengan silabus yang ada				
2.	Materi komik <i>French Service</i> sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan				
3.	Komik <i>French Service</i> sesuai dengan kompetensi yang diharapkan				
4.	Materi Komik <i>French Service</i> sesuai dengan keadaan sebenarnya				
5.	Materi dalam komik <i>french service</i> lengkap				
6.	Penyajian materi berurutan				
7.	Penyajian materi sistematis				
8.	Tingkat kesulitan komik <i>French Service</i> sesuai untuk siswa SMK				
9.	Kedalaman materi sesuai untuk siswa SMK				
10.	Materi dalam komik mudah di ingat				
11.	Materi dalam komik mudah diterapkan				
12.	Materi yang disajikan dalam komik sesuai dengan kondisi siswa				
13.	Materi disajikan sesuai dengan karakteristik siswa				
B. Aspek Kemanfaatan materi					

Petunjuk:

Berilah tanda centang (v) pada kolom yang dianggap sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan tentang Pengembangan Media Komik *French Service* Sebagai Sumber Belajar siswa kelas X Jasa Boga SMK N 1 Kalasan :

No	Indikator	Sangat sesuai	Sesuai	Kurang sesuai	Tidak sesuai
A. Aspek Tampilan Media					
1.	Ukuran huruf dalam komik mudah dibaca				
2.	Bentuk huruf simpel dan mudah dibaca				
3.	Warna huruf kontras dengan warna latar belakang				
4.	Gambar komik jelas, tidak kabur				
5.	Gambarkomik utuh, tidak pecah				
6.	Warna yang digunakan mudah ditangkap mata				
7.	Warna kontras				
8.	Komposisi huruf dan gambar saling menguatkan				
9.	Materi dalam komik sistematis				
10.	Penyajian materi berurutan				
B. Aspek Kemudahan					
11.	Komik <i>French Service</i> mudah digunakan				
12.	Komik <i>French Service</i> mudah dibawa				
13.	Komik <i>French Service</i> mudah disimpan				
C. Aspek Kemanfaatan					
14.	Komik <i>French Service</i> Mempermudah belajar mandiri				
15.	Materi dalam komik mudah dimengerti				
16.	Komik <i>French Service</i> meningkatkan				

No	Indikator	Sangat sesuai	Sesuai	Kurang sesuai	Tidak sesuai
	keinginan untuk belajar				
17.	Komik <i>French Service</i> meningkatkan keinginan untuk memperhatikan pelajaran				

Saran :

Yogyakarta,
Pengguna Komik,

.....

LEMBAR PENILAIAN KELAYAKAN PRODUK
(SISWA)

Petunjuk:

Berilah tanda centang (v) pada kolom yang dianggap sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan tentang Pengembangan Media Komik *French Service* Sebagai Sumber Belajar siswa kelas X Jasa Boga SMK N 1 Kalasan :

No	Indikator	Sangat sesuai	Sesuai	Kurang sesuai	Tidak sesuai
A. Aspek Tampilan Media					
1.	Ukuran huruf dalam komik mudah dibaca				
2.	Bentuk huruf simpel dan mudah dibaca				
3.	Gambar komik jelas, tidak kabur				
4.	Gambarkomik utuh, tidak pecah				
5.	Warna yang digunakan mudah ditangkap mata				
6.	Komposisi huruf dan gambar saling menguatkan				
7.	Materi dalam komik sistematis				
8.	Penyajian materi berurutan				
B. Aspek Kemudahan					
9.	Komik <i>French Service</i> mudah digunakan				
10.	Komik <i>French Service</i> mudah dibawa				
11.	Komik <i>French Service</i> mudah disimpan				
C. Aspek Kemanfaatan					
12.	Komik <i>French Service</i> Mempermudah belajar mandiri				
13.	Materi dalam komik mudah dimengerti				
14.	Komik <i>French Service</i> meningkatkan keinginan untuk belajar				
15.	Komik <i>French Service</i> meningkatkan keinginan untuk memperhatikan pelajaran				

Saran :

Yogyakarta,
Pengguna Komik,

.....



JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat :Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Hal : Permohonan kesediaan uji validasi
Kepada Yth. : Prihatusti Ekawatiningsih, M.Pd

Dengan hormat,

Dalam rangka melaksanakan uji validasi instrument penelitian "Pengembangan Media Komik *French Service* sebagai sumber belajar siswa kelas X Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan " dan uji validasi media *Komik French Service* maka saya:

Nama : Nurul Hasbiana
NIM :09511242007
Prodi : Pend. Teknik Boga
Pembimbing :Fitri Rahmawati, M.P

Memohon kesediaan ibu untuk memberikan validasi instrument dan validasi komik *French service* sebagai ahli materi sehingga dapat diujikan pada sampel penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kerja sama, perhatian dan kesediaan ibu saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 15 Maret 2012

Dosen Pembimbing,

Pemohon,

Fitri Rahmawati, M.P
NIP. 19751010 200112 2 002

Nurul Hasbiana
NIM.09511242007



JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Hal : Permohonan kesediaan uji validasi
Kepada Yth. : Siti Uswatun Khasanah, S.Pd

Dengan hormat,

Dalam rangka melaksanakan uji validasi instrument penelitian "Pengembangan Media Komik *French Service* sebagai sumber belajar siswa kelas X Jurusan Jasa Boga SMK N 1 Kalasan " dan uji validasi media *Komik Frech Service* maka saya:

Nama : Nurul Hasbiana
NIM : 09511242007
Prodi : Pend. Teknik Boga
Pembimbing : Fitri Rahmawati, M.P

Memohon kesediaan ibu untuk memberikan validasi instrument dan validasi komik *French service* sebagai ahli materi sehingga dapat diujikan pada sampel penelitian.

Demikian permohonan ini saya sampaikan, atas kerja sama, perhatian dan kesediaan ibu saya ucapkan terimakasih.

Dosen Pembimbing,

Fitri Rahmawati, M.P
NIP. 19751010 200112 2 002

Yogyakarta, 15 Maret 2012

Pemohon,

Nurul Hasbiana
NIM.09511242007



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,269,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSG 00592

: 0101/UN34.15/PL/2012
: 1 (satu) bendel
: Permohonan Ijin Penelitian

10 April 2012

bermuka Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
Kabupaten Sleman c.q. Kepala Bappeda Kabupaten Sleman
Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
Kabupaten Sleman
PALA SEKOLAH SMK NEGERI 1 KALASAN

Angka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara
ikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul "PENGEMBANGAN MEDIA
: FRENCH SERVICE SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS X
AN JASA BOGA SMK N 1 KALASAN", bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas
Yogyakarta tersebut di bawah ini:

Nama	NIM	Jurusan/Prodi	Lokasi Penelitian
Arul Hasbiana	09511242007	Pend. Teknik Boga	SMK NEGERI 1 KALASAN

Penyamping/Dosen Pengampu : Fitri Rahmawati, M.P.
: 19751010 200112 2 002

pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 10 April 2012 sampai dengan selesai.

Permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan
suh.

Dekan,
b. Wakil Dekan I,



Dr. Sunaryo Soenarto
NIP 19580630 198601 1 001

**PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
SEKRETARIAT DAERAH**

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN

070/3615/V/4/2012

Surat : Dekan Fakultas Teknik UNY
: 10 April 2012

Nomor : 0101/UN34.15/PL/2012
Perihal : Ijin Penelitian

1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

: NURUL HASBIANA NIP/NIM : 09511242007
: Karangmalang, Yogyakarta.
: PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK FRENCH SERVICE SEBAGAI SUMBER BELAJAR
SISWA KELAS X JURUSAN JASA BOGA SMK N 1 KALASAN
: SMK N 1 KALASAN Kota/Kab. SLEMAN
: 16 April 2012 s/d 16 Juli 2012

Atas nama

Surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Provinsi DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud; dan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Pembangunan Setda Provinsi DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui adbang.jogjaprov.go.id dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi; dan dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di

Surat ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir setelah mengajukan perpanjangan melalui website adbang.jogjaprov.go.id; dan surat ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang

Dikeluarkan di Yogyakarta

Pada tanggal 16 April 2012

A.n Sekretaris Daerah

Asisten Perekonomian dan Pembangunan
Ub.

PLH. Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Drs. Sugeng Irianto, M.Kes.
NIP. 19620226 198803 1 008

Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);

dan c/q Bappeda

pendidikan, Pemuda dan Olahraga Provinsi DIY

dan Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

ikut



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH
(BAPPEDA)

Alamat : Jl. Parasainya No. 1 Beran, Tridadi, Sleman 55511
Telp. / Fax. (0274) 868800 E-mail : bappeda@slemankab.go.id

SURAT IJIN

Nomor : 070 / Bappeda / 1254 / 2012

TENTANG
PENELITIAN

KEPALA BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH

- Menunjuk : Keputusan Bupati Sleman Nomor : 55/Kep.KDH/A/2003 tentang Ijin Kuliah Kerja Nyata, Praktek Kerja-Lapangan, dan Penelitian.
: Surat dari Sekretariat Daerah Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor : 070/3615/V/4/2012 Tanggal : 16 April 2012 Hal : Ijin Penelitian

MENGIJINKAN :

- pada :
ma : NURUL HASBIANA
Mhs/NIM/NIP/NIK : 09511242007
gram/Tingkat : S1
ansi/Perguruan Tinggi : UNY
mat instansi/Perguruan Tinggi : Karangmalang, Yogyakarta
mat Rumah : Gemblakan Atas DN I / 357 Yogyakarta
Telp / HP : 085292255559
uk : Mengadakan Penelitian / Pra Survey / Uji Validitas / PKL dengan judul :
"PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK FRENCH SERVICE SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS X JURUSAN JASA BOGA SMK N 1 KALASAN"
asi : SMK N 1 Kalasan
ktu : Selama 3 bulan mulai tanggal : 16 April 2012 s/d 16 Juli 2012

gan ketentuan sebagai berikut :

Wajib melapor diri kepada Pejabat Pemerintah setempat (Camat/ Kepala Desa) atau Kepala Instansi untuk mendapat petunjuk seperlunya.

Wajib menjaga tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan setempat yang berlaku.

Ijin ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak dipenuhi ketentuan-ketentuan di atas.

Wajib menyampaikan laporan hasil penelitian berupa 1 (satu) CD format PDF kepada Bupati diserahkan melalui Kepala Bappeda.

Ijin tidak disalahgunakan untuk kepentingan-kepentingan di luar yang direkomendasikan.

Demikian ijin ini dikeluarkan untuk digunakan sebagaimana mestinya, diharapkan pejabat erintah/non pemerintah setempat memberikan bantuan seperlunya.

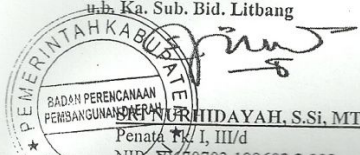
Setelah selesai pelaksanaan penelitian Saudara wajib menyampaikan laporan kepada kami 1 (satu) n setelah berakhirnya penelitian.

Dikeluarkan di Sleman

Pada Tanggal : 17 April 2012

busan Kepada Yth. :
upati Sleman (sebagai laporan)
Kantor Kesatuan Bangsa Kab Sleman.
Dinas Dikpora Kab Sleman
bid. Sosbud Bappeda Kab Sleman
amat Kec. Kalasan
kan Fak. Teknik - UNY.
SMK N 1 Kalasan
tinggal

a.n. Kepala Bappeda Kab. Sleman
Ka. Bidang Pengendalian & Evaluasi
u.b. Ka. Sub. Bid. Litbang





PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAH RAGA
RINTISAN SEKOLAH BERTARAF INTERNASIONAL (RSBI)
SMK NEGERI 1 KALASAN
Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman 55571 Telp./Fax. 0274 - 496436



Certified Management System
DIN ISO 9001:2008

F/KS.8/KE

SURAT KETERANGAN

No. : 421.5/28/04/2012

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM**
NIP : 19620704 199003 1 006
Pangkat/Golongan : Pembina, IV/a
Jabatan : Kepala Sekolah

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa Mahasiswa tersebut di bawah ini :

Nama : **NURUL HASBIANA**
NIM : 09511242007
Instansi/Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
Alamat Instansi : Karangmalang, Yogyakarta

benar-benar telah melakukan Penelitian di SMK Negeri 1 Kalasan, Kabupaten Sleman, dengan judul **"PENGEMBANGAN MEDIA KOMIK FRENCH SERVICE SEBAGAI SUMBER BELAJAR SISWA KELAS X JURUSAN JASA BOGA SMK NEGERI 1 KALASAN"**

Demikian surat keterangan dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Kalasan, 25 April 2012
Kepala Sekolah,

Drs. MOHAMMAD EFENDI, MM.
NIP. 19620704 199003 1 006

REKAPITULASI HASIL UJI COBA LAPANGAN AWAL

no responden	Media														Aspek penilaian/no butir										Kemudahan		Kemanfaatan					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	rerata	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	rerata					
1	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3.5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3.5					
2	4	3	3	4	2	3	3	3	3	3.1	4	3	3	3.3	3	4	3	4	3	4	3.5	4	4	4	4	4	3.5					
3	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3.5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4.0					
4	3	3	2	4	4	4	4	2	3	3.1	4	3	4	3.7	4	3	3	4	3	4	3.5	4	3	4	4	4	3.5					
5	3	3	4	3	2	4	3	3	3	3.1	3	3	4	3.3	4	4	4	4	3	4	3.5	4	3	4	4	4	3.5					
6	2	3	3	3	3	4	3	3	4	3.1	4	4	3	3.7	4	3	3	4	3	4	3.3	4	3	4	4	4	3.3					
7	3	4	2	4	4	3	3	3	4	3.4	4	4	4	4.0	3	4	4	4	3	4	3.5	4	3	4	4	4	3.5					
8	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3.5	4	3	4	3.7	3	4	4	4	4	3.5	4	4	4	4	4	4	3.5					
9	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3.4	3	3	3	3.0	3	3	4	4	3	2.8	4	3	4	4	4	4	2.8					
10	3	3	3	3	4	4	4	4	2	3.3	4	3	4	3.7	3	4	4	4	3	3.3	4	3	4	4	4	4	3.3					
Rerata	3.3	3.3	2.93	4	3.2	3.6	3.3	3.4	3.3	3.8	3.4	3.4	3.7	3.6	3.5	3.6	3.2	3.4	3.4	3.4	3.4	3.4	3.4	3.4	3.4	3.4	3.4					

REKAPITULASI HASIL UJI COBA LAPANGAN

no responden	Aspek penilaian/no butir														
	Media					Kemudahan					Kemanfaatan				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1	3	4	3	4	3	2	3	4	3	3	4	3	4	4	
2	4	3	3	4	2	4	4	4	3	3	3	4	3	4	
3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	
4	3	3	2	3	3	2	3	3	4	4	3	3	3	3	
5	4	4	3	4	2	4	3	4	4	4	4	3	4	4	
6	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	
7	4	3	2	3	2	3	4	4	3	4	4	3	3	2	
8	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
9	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	4	4	3	3	
10	3	2	2	2	2	3	3	4	4	4	3	3	4	3	
11	3	3	2	2	1	3	3	3	4	4	3	3	3	3	
12	3	3	2	2	2	3	4	4	3	3	3	3	3	3	
13	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	
14	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	
15	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	
16	3	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	
17	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	
18	3	4	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	2	2	
19	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3	
20	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	
21	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	
22	3	3	2	2	2	3	3	2	4	3	3	3	3	3	
23	2	2	2	2	2	3	3	4	4	4	4	3	3	2	
24	3	4	3	2	3	3	4	4	4	4	4	3	3	2	
25	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	3	2	
26	3	3	2	2	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	
27	3	3	2	2	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	
28	4	4	4	3	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4	
29	3	3	3	3	2	3	3	4	3	2	4	4	3	3	
30	3	4	3	4	1	3	3	4	3	4	3	4	4	4	
31	2	3	3	3	2	2	4	4	3	3	4	2	3	2	
32	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	
33	4	4	4	3	3	2	3	4	4	4	4	4	4	3	
Rerata	3.24	2.42	4.24	2.42	4.3	2.72	2.72	2.72	2.72	2.87	3.78	3.78	3.78	3.3	

DATA UJI COBA INSTRUMENT

no responden	faktor/ no butir																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	media	11	12	13	kemudahan	14	15	16	17	kemanfaatan	skor total
1	4	4	3	3	4	3	3	4	4	3	35	4	4	4	12	4	4	4	4	16	63
2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	29	3	3	3	9	3	3	3	3	12	50
3	3	4	3	3	3	3	2	3	3	4	31	3	3	3	9	3	3	3	3	12	52
4	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	29	3	3	3	9	3	3	3	3	12	50
5	3	3	2	4	4	2	2	4	4	3	31	4	4	4	12	4	3	4	4	15	58
6	4	4	2	3	3	3	3	3	4	4	33	4	4	4	12	4	4	4	4	16	61
7	3	2	3	2	2	2	3	3	3	3	26	3	3	3	9	2	3	2	3	10	45
8	3	3	2	3	3	2	3	2	4	3	28	4	4	4	12	3	3	3	3	12	52
9	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	26	3	3	3	9	3	3	3	3	12	47
10	3	3	2	2	3	2	2	2	3	3	25	3	3	3	9	2	3	3	3	11	45
11	2	3	2	4	3	2	3	3	2	2	26	3	3	3	9	3	3	2	3	11	46
12	3	3	2	3	3	2	4	4	3	3	30	4	3	3	10	3	3	3	3	12	52
13	2	1	3	3	3	2	3	4	4	3	28	2	4	2	8	3	2	4	2	11	47
14	2	2	3	2	3	3	2	3	3	2	25	3	3	3	9	3	3	2	3	11	45
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30	2	3	3	8	3	3	3	3	12	50
16	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	28	3	4	4	11	3	3	2	2	10	49
17	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3	28	3	3	3	9	3	3	3	2	11	48
18	3	2	2	3	3	2	2	3	3	3	26	3	3	3	9	3	3	3	3	12	47
19	4	4	1	4	4	4	1	4	4	4	34	4	4	4	12	4	3	3	3	13	59
20	3	2	2	3	3	2	2	3	3	3	26	3	3	3	9	3	3	3	3	12	47
21	2	1	3	3	3	2	2	3	4	4	27	3	4	4	11	3	3	2	3	11	49
22	2	3	3	3	3	2	2	3	3	3	27	3	3	3	9	3	3	3	3	12	48
23	2	3	2	3	3	2	2	3	3	3	26	3	3	3	9	3	3	3	3	12	47
24	3	3	3	2	2	3	3	2	3	3	27	3	3	3	9	3	3	2	2	10	46
25	3	3	3	2	2	3	2	3	3	3	27	3	3	3	9	3	2	3	3	11	47
26	4	4	2	3	3	3	3	3	4	4	33	4	4	4	12	4	4	4	4	16	61
27	2	3	2	3	3	2	4	3	3	2	27	2	2	3	7	3	4	2	3	12	46
28	4	3	3	3	3	3	2	3	3	3	30	3	4	3	10	2	3	2	2	9	49
29	3	2	4	3	3	2	3	2	3	4	29	2	3	2	7	4	3	3	4	14	50
30	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	24	3	3	3	9	3	4	3	2	12	45
31	3	3	2	2	2	3	2	3	3	2	25	3	3	3	9	3	4	2	3	12	46

ANALISIS HASIL UJI COBA LAPANGAN AWAL

$$\text{Persentase Kelayakan: } \frac{\text{skor yang diobservasi}}{\text{skor yang diharapkan}} \times 100\%$$

$$\frac{\text{skor yang diobservasi}}{\text{skor yang diharapkan}} \times 100\%$$

No	Aspek	skor yang diobservasi	skor yang diharapkan	persentase kelayakan	kategori
1	Media	3.3	4	83	sangat layak
2	Kemudahan	3.6	4	91	sangat layak
3	Kemanfaatan	3.4	4	86	sangat layak
	rerata	3.5	4.0	86	sangat layak

ANALISIS HASIL UJI COBA LAPANGAN

$$\text{Persentase Kelayakan: } \frac{\text{skor yang diobservasi}}{\text{skor yang diharapkan}} \times 100\%$$

$$\frac{\text{skor yang diobservasi}}{\text{skor yang diharapkan}} \times 100\%$$

No	Aspek	skor yang diobservasi	skor yang diharapkan	persentase kelayakan	kategori
1	Media	3.1	4	77	sangat layak
2	Kemudahan	3.4	4	86	sangat layak
3	Kemanfaatan	3.3	4	82	sangat layak
	rerata	3.3	4	81	sangat layak